

JAHRESBERICHT 2025



Editorial

Wir schauen auf ein bewegtes Verbandsjahr zurück. An der Delegiertenversammlung am 26. Mai 2025 im Hotel Kreuz in Lyss stimmten die Delegierten von GastroBern dem Umbau des Wirtehauses einstimmig zu. In der Zwischenzeit wurde das Bauprojekt vorangetrieben und im Frühling 2026 wird der Umbau starten.

Für die Dauer des Umbaus konnten für die Geschäftsstelle an der Flurstrasse 26B - der Parallelstrasse des Wirtehauses – Büroräumlichkeiten gefunden werden und für die Durchführung der Kurse von GastroBern Räumlichkeiten im Bildungszentrum Feusi und bei Mobilcity.

Das Weiterbildungszentrum von GastroBern erfreut sich einer regen Nachfrage, welche unsere Kursangebote sowohl im Bereich der Gastro-Unternehmerausbildung, der Kaderbildung als auch diverser spezieller Weiterbildungen betreffen. Diese Nachfrage reicht über die Kantonsgrenzen hinaus. Insbesondere beim «Wirtepatent Bern» durfte die Anzahl der zu Prüfenden aufgrund grosser Nachfrage jeweils erhöht werden.

In den Kommissionen von GastroBern gab es im Berichtsjahr verschiedene personelle Veränderungen und junge, engagierte Gastronominnen und Gastronomen konnten für die Tätigkeit in der Berufsbildungskommission und Prüfungskommission gewonnen werden. Der vom Vorstand neu gewählte Präsident der Prüfungskommission, Markus Bärtschi, trat sein Amt am 1. April 2025 an und die Präsidentin der Berufsbildungskommission, Yvonne Schenk, gab ihr Amt auf Ende 2025 an Beat F. Hostettler weiter. Allen Bisherigen sei an dieser Stelle für ihr jahrelanges Engagement herzlich gedankt! Den neugewählten Präsidenten sowie den Neumitgliedern in den Kommissionen ein grosses MERCI, für ihre Bereitschaft in den Kommissionen mitzuarbeiten!

Die Abteilung Hygiene von GastroBern wurde grundlegend reorganisiert. Mitte November 2025 übernahm Reto Blaser die Leitung der Hygieneabteilung. Weiter ist Reto Blaser für die Nachwuchsförderung und die Betriebssicherheit bei GastroBern zuständig. Der Vorstand und die Geschäftsstelle freuen sich über diesen Neuzugang und auf die gute Zusammenarbeit!

Der Kontakt zu den Sektionen von GastroBern und deren Mitgliedern ist zentral. Der direkte Austausch und die Zusammenarbeit sind erfreulich und funktionieren gut. Auch die Kontakte zu unserem Dachverband GastroSuisse sind wichtig, die durch unseren Präsidenten, Tobias Burkhalter und verschiedene Mitglieder des Vorstandes sowie der Geschäftsstelle von GastroBern sichergestellt werden.

Ich danke allen Ansprechpartnern und Fachkräften von GastroBern, dem Team der Geschäftsstelle, den Mitgliedern des Kantonalvorstandes, den Verantwortlichen der Sektionen und Kommissionen sowie von GastroSuisse, GastroSocial und Gastroconsult für ihren stetigen Einsatz und die gute Partnerschaft!

Namens des Vorstandes
Dr. Tatjana Rothenbühler

Aktivitäten 2025

Delegiertenversammlung

Die Delegiertenversammlung fand am 26. Mai im Hotel Kreuz in Lyss statt. Die Delegierten wurden informiert, dass Daniel Reichenpfader die Nachfolge von Ruth Walther als Leiter Kurswesen angetreten hat und dass das Kurs- und Weiterbildungszentrum erneut die eduQua-Zertifizierung erhalten hat. Für Sozialhilfeempfänger:innen hat in Zusammenarbeit mit den Behörden ein Integrationsprojekt HGT gestartet.

Die Delegierten genehmigten die Jahresrechnung 2024, das Budget 2026 sowie die Mitgliederbeitragserhöhung. Sie bestätigten Kassier Roland Matti sowie die Vorstandsmitglieder Helena Bearth und Roger Burkhardt für eine weitere Amtsperiode. Als Rechnungsrevisoren für die Periode 2026 bis 2029 wählten die Delegierten André Schärer (Sektion Oberland Ost) und Lucas Weder (Sektion Emmental-Oberaargau). Sie genehmigten zudem die Statuten von GastroBern, welche den GastroSuisse-Statuten angepasst wurden.

Den Delegierten wurde von Kassier Roland Matti und der Burckhardt Architektur AG das Umbauprojekt Wirtehaus vorgestellt, welches nebst Schulungsräumen auch Wohnungen und Büroräumlichkeiten vorsieht. Die Delegierten stimmten dem Umbauprojekt einstimmig zu.

Frühlings-Rendez-vous der Berner Gastronomie

Im an die DV anschliessenden Frühlings-Rendez-vous unterhielt das Theater am Puls TAP das Publikum mit einer Improvisationsshow unter Einbezug der Gäste. Die Show war amüsant und kam bei den Gästen gut an.

Kulinarisch wurden die Gäste im Hotel Kreuz mit einem Frühlinglunch verwöhnt. Herzlichen Dank an die Familie Leuenberger!





Vorstand

Der Vorstand hielt im Berichtsjahr mehrere Sitzungen ab. Er befasste sich nebst aktuellen Geschäften schwergewichtig der Sanierung des Wirtshauses. Hohe Priorität hatten und haben die Nachwuchsförderung und das Kurswesen von GastroBern. Als bestes Weiterbildungszentrum sind die Ansprüche an die Referenten hoch. Auch wurden verschiedene Roundtable's mit anderen Verbänden wie beispielsweise der KMU sowie mit der Hotel- und Gastro formation geführt, um die Zusammenarbeit zu stärken und Synergien zu schaffen.



Mitglieder-Event

Der Mitglieder-Event für Gross und Klein fand im September in der Trauffer Erlebniswelt statt. Nebst einer Führung durch die Produktion oder einem individuellen Rundgang hatten die Teilnehmenden die Möglichkeit, sich als Holzschnitzer:innen zu versuchen.

Kommissionen

Berufsbildungskommission BBK

Die Berufsbildungskommission führte im Berichtsjahr zwei ordentliche Sitzungen durch. Im Rahmen der Oktobersitzung wurde das Weiterbildungsangebot «Weiterbildung à la carte 2026» in Zusammenarbeit mit der Kursleitung erarbeitet. Zudem wurde die Verlängerung der Zusammenarbeit mit dem Schweizer Fleischfach-Verband beschlossen. Die Partnerschaft ermöglicht den Mitgliedern beider Verbände, die Teilnahme zu ausgewählten Kursen zu reduzierten Preisen.

CafetierSuisse offeriert ihren Mitgliedern jährlich einen Wertgutschein von CHF 50, welcher für Kursangebote «Weiterbildung à la carte» gilt. Die Mitglieder profitieren weiterhin von vergünstigten Kursgebühren.

Im Sommer 2025 nahmen die Mitglieder der BBK an verschiedenen QV-Feiern im Kanton Bern teil. Den erfolgreichen Lehrabgänger:innen wurde dabei jeweils ein Gutschein im Wert von CHF 100 für Weiterbildungsangebote von GastroBern überreicht.

Die Kommission befürwortete zudem die Einführung eines neuen Weiterbildungsangebots für Berufsbildner:innen im Bereich «WIGL Digital Learning». Dieses umfasst vier Grundlagentkurse und soll die verantwortlichen Personen in den Betrieben gezielt unterstützen.

Am 5. November 2025 fand der Referentenworkshop «Konfliktfrei kommunizieren: ICH- und DU-Botschaften im Unterricht» in der Curlingbahn Allmend AG in Bern statt. Der Workshop wurde von Iris Seeholzer (BTA Business Training Academy GmbH) geleitet. Im Anschluss an den Workshop blieb im Restaurant Caledonia beim Glühwein-Apéro genug Zeit für den Austausch unter Kolleg:innen sowie Small und Big Talk.

Prüfungskommission PK

Am 1. April 2025 hat Markus Bärtschi das Präsidium der Prüfungskommission übernommen. Die ausscheidenden PK-Mitglieder konnten mit jungen, dynamischen Gastronom:innen ersetzt werden. Die Prüfungskommission führte im Jahr 2025 zwei Gesamtsitzungen durch. Nach jeder Prüfung genehmigt der Prüfungsausschuss die Resultate, welche den Kandidat:innen eröffnet werden.

Geschäftsstelle

Allgemeines

Seit vielen Jahren betreut die Geschäftsstelle GastroBern nebst dem Verbandssekretariat selber auch die Sekretariate von Regionalsektionen sowie von verbandsnahen Institutionen. Das erlaubt einerseits die Optimierung personeller Ressourcen, andererseits wird so ein regelmässiger Informationsfluss und –austausch garantiert. Im Berichtsjahr betreute GastroBern die Regionalsektionen GastroStadtBern und Umgebung, Gastro Emmental-Oberaargau sowie das verbandseigene Sekretariat der Familienausgleichskasse GastroBern.

Die für einen Branchenverband traditionell zentrale Aufgabe der Mitgliederinformation nimmt GastroBern auf verschiedenen Kanälen wahr. Zum einen erhalten die Mitglieder auf elektronischem Wege Newsletters, zum andern orientiert der Verband in seiner Fachzeitschrift «BärnerChanne» über die wichtigsten Begebenheiten und Ereignisse der Branche. Ergänzt und verfeinert werden diese Informationskanäle mit dem eigenen Internetauftritt (www.gastrobern.ch). Die Webseite erstrahlt zudem in neuem Glanz.

Ein weiterer Informationsfluss ergibt sich erfahrungsgemäss auch indirekt über die regelmässigen Medienkontakte. Individuelle Anfragen der verschiedensten Medien, welche die Verbandsverantwortlichen, wenn immer möglich zeitgerecht und kompetent beantworten, führen oft auch zu interessanten und vertieften Darstellungen von aktuellen Branchenthemen.

Beratungstätigkeit

Die diversen Angebote im Bereich der Beratungstätigkeiten wurden von den Verbandsmitgliedern auch im Berichtsjahr rege genutzt. Im Vordergrund standen, wie schon in der Vergangenheit, Rechtsauskünfte im Bereich Arbeitsrecht im Allgemeinen und zum Landesgesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes (L-GAV) im Speziellen. GastroBern arbeitet hier eng mit dem Rechtsdienst von GastroSuisse zusammen.

Projekt Klassengastro

Klassengastro bringt Schüler:innen in der entscheidenden Phase der Berufswahl dorthin, wo echte Erfahrungen entstehen: In den lebendigen Alltag eines Restaurants. Gemeinsam mit erfahrenen Küchen- und Serviceprofis tauchen sie in die Praxis ein, übernehmen Verantwortung, bereiten Gerichte zu, betreuen Gäste und erleben hautnah, was es bedeutet, Teil eines Gastrobetriebs zu sein. Die Nachfrage nach diesem praxisnahen Projekt wächst kontinuierlich, was uns sehr freut. Im Berichtsjahr konnte für alle interessierten Klassen ein passender Betrieb gefunden werden. Besonders erfreulich ist auch das wachsende Engagement der Gastronomiebetriebe, die Klassengastro aktiv unterstützen und anbieten.

Für das Schuljahr 2025/26 konnten bereits über 80 Klassengastro Events in rund 65 Betrieben organisiert bzw. durchgeführt werden. Das ist ein starkes Zeichen für die Attraktivität und Relevanz dieses Projekts.

Dienstleistungen im Bereich der lebensmittelrechtlichen Selbstkontrolle

Mit der «Hygieneberatung» bietet GastroBern ein bewährtes und vielseitiges Dienstleistungsangebot, welches Betriebe gezielt im Alltag unterstützt. Besonders Verbandsmitglieder profitieren dabei von attraktiven Konditionen im Vergleich zu externen Anbietern.

Im Berichtsjahr wurde die Hygieneabteilung von GastroBern umfassend neu ausgerichtet, mit dem Ziel, Abläufe zu optimieren und den Einsatz von Personal und Ressourcen effizienter zu gestalten. In diesem Zusammenhang wurden die bestehenden Auditorenverträge auf Ende 2025 gekündigt und die Aufgaben der Hygieneberatung und -zertifizierung in die Verantwortung des neuen Leiters Hygiene, Reto Blaser, überführt.

Die hohe Qualität der Dienstleistungen hat sich inzwischen weit herumgesprochen und geniesst eine breite Akzeptanz. Auch Bewilligungs- und Kontrollbehörden setzen zunehmend auf die Zusammenarbeit mit GastroBern, sprechen Empfehlungen aus oder ordnen begleitete Massnahmen an, um in anspruchsvollen Situationen die Lebensmittelsicherheit wiederherzustellen. Als einziger Kantonalverband von GastroSuisse mit diesem Angebot erhält GastroBern mittlerweile auch regelmässig Anfragen von ausserkantonalen Behörden und Betrieben. Diese Entwicklung ist sehr erfreulich.

Im Kanton Bern verfügen zahlreiche Betriebe über ein «Hygienezertifikat» von GastroBern und zeigen damit gegenüber ihren Gästen ein überdurchschnittliches Engagement im Bereich der Lebensmittelsicherheit.

Die Anzahl der Mandate im Bereich der freiwilligen «Begleiteten Selbstkontrolle BSK» blieb stabil. Ergänzend dazu wurden im Bereich der «Verfügungsmandate», also behördlich angeordnete Massnahmen, wiederum mehrere Betriebe eng begleitet und beraten. Davon profitieren die Mitarbeitenden durch neu gewonnene Kompetenzen ebenso wie die Gäste durch eine gesicherte Lebensmittelsicherheit. Gleichzeitig stärkt dies das Vertrauen in die gesamte Branche. Die Reglemente der Hygienezertifizierung HZ sowie der Begleiteten Selbstkontrolle BSK wurden überarbeitet und inhaltlich wie sprachlich auf einen aktuellen Stand gebracht. Sie sind heute klarer formuliert, praxisnah aufgebaut und erhöhen gleichzeitig die Transparenz für die Betriebe. Damit schaffen sie eine verlässliche Grundlage für eine wirksame und verständliche Umsetzung im Betriebsalltag.

Auch die Angebote für betriebsinterne Hygieneschulungen, die Erstellung betriebsspezifischer Selbstkontrollhandbücher sowie individuelle Beratungen stossen weiterhin auf grosses Interesse. Die überarbeitete Mustervorlage «Selbstkontrolle Handbuch SKHB» zur eigenständigen Bearbeitung wurde über 150 Mal bestellt.



GASTRO BERN
Hygienezertifikat
 HZ



GASTRO BERN
Begleitete Selbstkontrolle
 BSK



GASTRO BERN
Selbstkontrolle Handbuch
 SKHB

Hygienezertifikat

Sicherheit, Qualität und Vertrauen für die Betriebe

Mit der Verleihung des Hygienezertifikates von GastroBern wird festgestellt, dass ein Gastgewerbebetrieb den Zertifizierungsanforderungen genügt und den Betrieb entsprechend organisiert hat. Das Hygienezertifikat wird jährlich erneuert.

Begleitete Selbstkontrolle

Sicherheit, Transparenz und Unterstützung für die Betriebe

Die Begleitete Selbstkontrolle (BSK) unterstützt Gastronomiebetriebe dabei, ihre gesetzlich vorgeschriebene Selbstkontrolle wirksam umzusetzen und sich gezielt auf amtliche Lebensmittelkontrollen vorzubereiten.

Selbstkontrolle Handbuch

Das Selbstkontrolle Handbuch SKHB ist die praxisnahe Grundlage für eine sichere und gesetzeskonforme Lebensmittelsicherheit im Betrieb. Es unterstützt Gastronomiebetriebe dabei, die gesetzlichen Anforderungen der Selbstkontrolle einfach, strukturiert und verständlich umzusetzen.

Weitere Dienstleistungen

Auch im Berichtsjahr vertraten die Mitglieder der Geschäftsleitung und einzelne Vorstandsmitglieder den Verband in diversen Institutionen und Gremien und nutzten diese zahlreichen Kontakte, um die Verbands- und Brancheninteressen zu festigen.

Auf der Website des Verbandes www.gastrobern.ch ist das Mitgliederverzeichnis aufgeschaltet. Über eine Orts- oder Betriebsnamensuche kann dort jeder Mitgliederbetrieb gefunden werden. Über einen zusätzlichen Link sind dann weitere Details zu erfahren bzw. kann die betriebseigene Website angeklickt werden.

Der Verlagskiosk, welcher GastroBern seinen Mitgliedern und mit Preiszuschlag für Nichtmitglieder anbietet, wurde auch im Berichtsjahr rege benutzt. Im Kiosk können der L-GAV, das Selbstkontrolle-Handbuch sowie der Ordner Betriebsanleitung Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (Kopas) bestellt werden. Der Onlineshop von gastrouisse.ch bietet ein umfassendes Verlagsortiment an.

Aus- und Weiterbildung



Schweizerisches Qualitätszertifikat für Weiterbildungsinstitutionen

Das Aus- und Weiterbildungszentrum stellte im 2025 erfolgreich auf die neue Norm eduQua 2021 um. Die Rezertifizierung fand am 12. Mai 2025 statt und wurde ohne weitere Auflagen erfolgreich bestanden. **eduQua** ist ein Schweizer Qualitätslabel, welches bestätigt, dass Weiterbildungsanbieter geprüfte und verlässliche Bildungsangebote auf dem Markt platzieren.



Modulkurse zur Erlangung des bernischen Fähigkeitsausweises («Wirtepatent») und Gastro-Grundseminar mit Zertifikat GastroSuisse (G1)

Allgemeines

Im Kanton Bern ist für den Betrieb eines gastgewerblichen Unternehmens eine verantwortliche Person erforderlich, die über einen gastgewerblichen Fähigkeitsausweis verfügt. Der Abschluss von GastroBern wird als solcher anerkannt und ist gleichzeitig Bestandteil des schweizweit gültigen G1 Zertifikats von GastroSuisse (Gastro-Grundseminars G1). Im 2025 konnten die G1-Absolvent:innen wiederum von der L-GAV Finanzierung profitieren.

Gastgewerblicher Fähigkeitsausweis / Berner Wirtekurs

Zur Erlangung des bernischen Fähigkeitsausweises müssen die Modulprüfungen 1 «Lebensmittelrecht/Hygiene» und 4 «Recht» innerhalb von 3 Jahren erfolgreich abgelegt werden. GastroBern bietet entsprechende Modulkurse an, welche den Absolvent:innen die gesetzlich vorgeschriebenen, allgemein anerkannten Grundkenntnisse zur Leitung eines Gastgewerbebetriebs vermitteln. Die entsprechenden Kurse umfassen insgesamt 112 Lektionen und werden als Tages- oder Abendkurse sowie E-Learning angeboten.

G1 Zertifikat GastroSuisse

Für die Zulassung zur G1-Zertifikatsprüfung von GastroSuisse müssen die sechs Modulprüfungen erfolgreich abgelegt werden. GastroBern bietet entsprechende Modulkurse zur Prüfungsvorbereitung an. Alle sechs Module werden als Präsenzkurse sowie als E-Learning (Angebot von GastroSuisse) angeboten. Der Prüfungsstoff richtet sich nach dem aktuellen Lernzielkatalog von GastroBern (Module 1 und 4) bzw. der Wegleitung von GastroSuisse (Module 2, 3, 5 und 6).

Modulübersicht Gastro-Grundseminar G1 d.h. über die zusätzlichen Module zum Berner Wirtekurs:

- **Modul 2: Betriebsführung**
- **Modul 3: Rechnungswesen**
- **Modul 5: Service/Verkauf/Getränkekunde**
- **Modul 6: Küche**

Ein besonderes Highlight im Modulkurs 5 (Service/Verkauf/Getränkekunde) stellt die Exkursion nach Twann ins «Haus des Bielersee Weines» dar. Die Teilnehmenden erhalten praxisnahe Einblicke in den Rebberg und den Weinkeller sowie fundiertes Fachwissen von regionalen Winzer:innen.

Kursbelegungen

Im Berichtsjahr wurden 378 Plätze in deutschsprachigen Präsenzkursen in Bern belegt und 431 E-Learning-Module gebucht.

Dabei zeigt sich ein leichter Anstieg im Bereich des digitalen Lernens.

Modulprüfungen

Der Prüfungstoff der einzelnen Module richtet sich nach dem aktuellen Lernzielkatalog von GastroBern bzw. der Wegleitung von GastroSuisse. Die einzelnen Modulprüfungen können unabhängig voneinander und in beliebiger Reihenfolge schriftlich abgelegt werden. Der bernische Fähigkeitsausweis wurde im Berichtsjahr erlangt, wenn die Modulprüfungen 1 und 4 bestanden wurden. Bei bestandener Modulprüfung wird das entsprechende Attest ausgestellt, dieses hat eine Gültigkeit von drei Jahren für die Erlangung des bernischen Fähigkeitsausweises bzw. für die Anmeldung zur G1 Zertifikatsprüfung von GastroSuisse. Wer alle Modulprüfungen erfolgreich ablegt, kann sich bei GastroSuisse für die Zertifikatsprüfung zur Erlangung des G1-Abschlusses anmelden. Zertifikatsprüfungen finden auch in Bern statt.

Prüfungstatistik

Ausgestellte Fähigkeitsausweise

2025	2024	2023	2022	2021	2020
266	272	431	395	412	258

Total abgelegte Modulprüfungen - Module 1 bis 6

2025

1384 Prüfungen / Bestanden 891 (64%), nicht bestanden 493 (36%)

2024

1399 Prüfungen / Bestanden 863 (62%), nicht bestanden 536 (38%)

2023

2359 Prüfungen / Bestanden 1621 (69%), nicht bestanden 738 (31%)

2022

2026 Prüfungen / Bestanden 1403 (69%), nicht bestanden 623 (31%)

2021

1745 Prüfungen / Bestanden 1296 (74%), nicht bestanden 449 (26%)

2020

1297 Prüfungen / Bestanden 955 (73%), nicht bestanden 347 (27%)

Kaderbildung



Zwischen April und November 2025 wurde das G2-Seminar durchgeführt. Es umfasste 32 Seminartage.

Pflichtmodule (28 Tage – aufgeteilt in Zweitagesblöcke):

- Persönlichkeit
- Marketing
- Führung
- Finanzen
- Betriebsorganisation
- Administration und Recht

Zusätzlich belegten 15 Teilnehmende je ein Wahlpflichtmodul (4 Tage). In Bern wurden die Module «Gastronomie» und «Systemgastronomie» durchgeführt. Die Wahlpflichtmodule «Eventmanagement» und «Hotellerie» konnten bei Gastro Kanton Zürich besucht werden.

Die Modulprüfungen fanden im Juli und Dezember statt und wurden zentral organisiert. Wer die Modulprüfungen erfolgreich abgelegt hat und die Zulassungsbedingungen erfüllt, kann im März zur Berufsprüfung antreten. Erfolgreiche Absolvent:innen erhalten den eidg. Fachausweis und sind berechtigt, den geschützten Titel „Gastro-Betriebsleiter/in mit eidg. Fachausweis“ zu tragen. Die Finanzierung wurde durch den L-GAV sowie Bundesbeiträge unterstützt.



Weiterbildungskurse & Kurse nach Mass

Das Programm «Weiterbildung à la carte 2025» bot ein breites Spektrum an praxisnahen Kursen für die Branche. Nach dem erfolgreichen Pilotkurs im Dezember 2025 wurde der Kurs Berufsbilder:in fest ins Kursangebot 2026 aufgenommen.

Durchgeführt wurden:

- 4 Berufsbildnerkurse mit 72 Teilnehmenden
- 10 Weiterbildungskurse mit 87 Teilnehmenden

Zusätzlich wurden «Kurse nach Mass» direkt in Betrieben durchgeführt. Besonders gefragt waren Schulungen in den Bereichen Hygiene, Verarbeitung sowie Arbeitssicherheit (KOPAS).

HGT Projekt

Der Fachkräftemangel in der Hotellerie-, Gastronomie- und Tourismusbranche (HGT) bleibt eine zentrale Herausforderung. Das Projekt «Quali – HGT» welches 2024 gestartet wurde, verfolgt das Ziel, den Teilnehmenden einen niederschweligen Eintritt in den Arbeitsmarkt zu ermöglichen.

GastroBern übernimmt dabei eine zentrale Rolle als Ausbildungspartnerin und führt Grund- sowie Spezialisierungsmodule durch.

Struktur Teilnehmende (Stand 2025):

- Total 38 Teilnehmende
- Durchschnittsalter 43 Jahre (19 bis 62 Jahre)
- 74% Berufserfahrung in der Schweiz

Besonders gefragt sind die Qualifizierung in den Bereichen Küchenhilfe und Gästeinformation. Weitere Angebote umfassen das Servicefach, Facility Management und Housekeeping.

Organisation

Vorstand

Präsident	Burkhalter Tobias, Burkhalter Group AG, Bern
Vizepräsident	Invernizzi Reto, Hotel Kemmeriboden-Bad, Schangnau
Kassier	Matti Roland, Restaurant la Côte d'Orée, Prêles
Direktorin	Rothenbühler Tatjana, Dr. iur., Bern
Vorstandsmitglieder	Bearth Helena, Restaurant Wagenkehr, Innertkirchen Burkhardt Roger, Hotel Kreuz, Bern Hostettler Beat F., Domicil Schwabgut, Bern Linder Stephan-François, Brasserie 98, Steffisburg Oberli Thomas, Gasthof Oberli, Walliswil Schenk Yvonne, Restaurant Linde, Kappelen

Ehrenpräsidentin

Neeracher Eveline, Gschickweg 8, Neuenegg

Ehrenmitglieder

Gerster Konrad, Brünnmatt 4, Meikirch
Gygax Stefan, Landgasthof Linde, Wynigen
Hadorn Francis, Reinischstrasse 13, Frutigen
Hodler Peter, Zihl 131, Gurzelen
Ingold Jürg, Rosenweg 8, Langenthal
Künzli Klaus, im Aespliz 5, Ittigen
Maeder René F., Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg
Martz Jean-Daniel, Dr. iur., Tannenweg 9, Aarberg
Messerli Herbert, Kronenplatz 9, Lenk
Pittet Jean-Luc, Oeuches-Domont 16, Alle
Platzer Casimir, Hotel Victoria Ritter, Kandersteg
Schmid Franz Urs, Dr. iur., Harzer, Zollbrück
Wehrli Hans-Jörg, Pfang, Küttigen

Im Berichtsjahr verstorben: Dominique Fischlin, Bern und Peter Huber, Langenthal

Geschäftsstelle

Direktorin
 Sekretariat/Rechnungswesen
 Kurs- und Prüfungswesen

Rothenbühler Tatjana, Dr. iur.
 Küpfer Christine
 Walther Ruth
 Reichenpfader Daniel
 Lehnherr Marianne

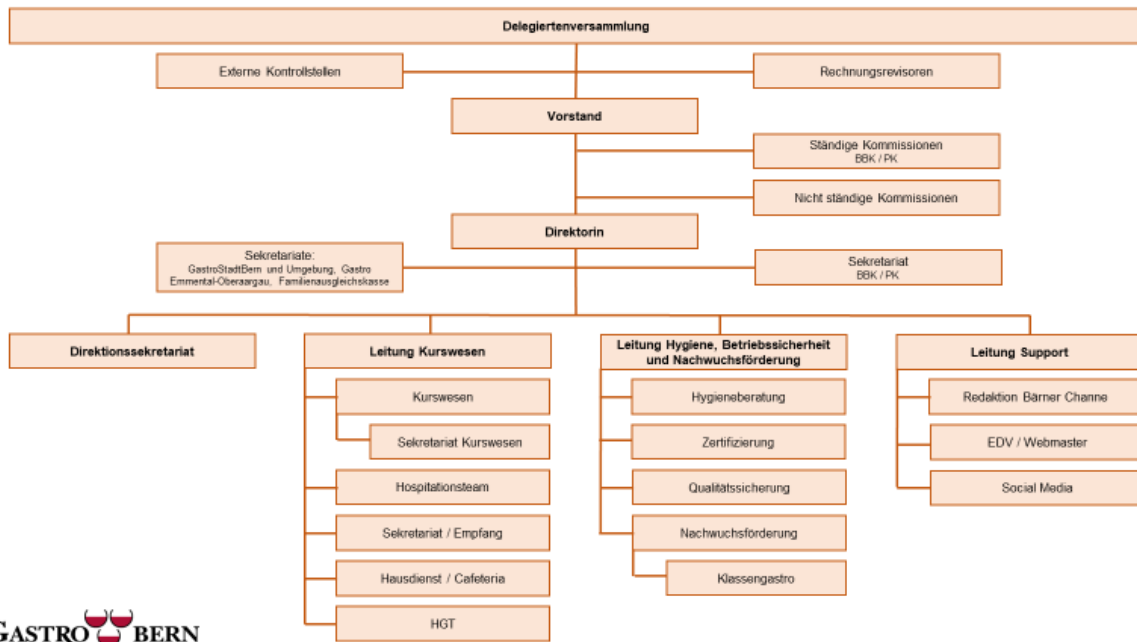
Empfang/Mitgliederkontrolle

Schwab Denise
 Weyermann Lisa

Leiter Hygiene, Betriebssicherheit,
 und Nachwuchsförderung

Blaser Reto ab 15.11.2025
 Risse Christopher bis 31.12.2025

Organigramm



Mitgliederbestand

Regionalsektionen	Bestand 30.11.2025	Bestand 30.11.2024	Veränderung
StadtBern und Umgebung	610	637	- 27
Emmental-Oberaargau	352	392	- 40
Gastro Oberland Ost	281	293	- 12
Gastro Oberland West	348	385	- 37
Jura bernois et Lac de Bienne	119	123	- 04
Seeland	315	311	+ 04
Total	2025	2141	- 116